

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/10 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 01/10 « Filets de maquereaux en conserve »

*JORF* n°0081 du 6 avril 2024

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2024-15

**CAHIER DES CHARGES  
DU LABEL ROUGE  
N° LA 01/10  
« Filets de maquereaux en conserve »**

**Caractéristiques certifiées communicantes :**

*Préparés à partir de maquereaux frais  
Filets cuits au court-bouillon, levés et disposés à la main*

## SOMMAIRE

|        |                                                                                         |    |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1      | NOM DU DEMANDEUR (ODG).....                                                             | 3  |
| 2      | DENOMINATION DU LABEL ROUGE .....                                                       | 3  |
| 3      | DESCRIPTION DU PRODUIT .....                                                            | 3  |
| 3.1    | Présentation du produit.....                                                            | 3  |
| 3.2    | Comparaison avec le produit courant .....                                               | 4  |
| 3.3    | Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....                                    | 5  |
| 4      | TRACABILITE.....                                                                        | 6  |
| 5      | METHODE D'OBTENTION .....                                                               | 7  |
| 5.1    | Schéma de vie.....                                                                      | 7  |
| 5.2    | Description des étapes .....                                                            | 8  |
| 5.2.1  | Réception en atelier de transformation .....                                            | 8  |
| 5.2.2  | Stockage avant transformation .....                                                     | 8  |
| 5.2.3  | Etêtage-éviscération.....                                                               | 8  |
| 5.2.4  | Caractéristiques de la marinade (uniquement pour la recette au Muscadet AOP) .....      | 9  |
| 5.2.5  | Principales caractéristiques de la recette à la moutarde .....                          | 9  |
| 5.2.6  | Cuisson au court-bouillon .....                                                         | 9  |
| 5.2.7  | Filetage et parage des filets.....                                                      | 10 |
| 5.2.8  | Sélection et disposition des aromates (uniquement pour la recette au Muscadet AOP)..... | 10 |
| 5.2.9  | Emboitage et jutage.....                                                                | 10 |
| 5.2.10 | Stérilisation .....                                                                     | 11 |
| 5.2.11 | Stockage et maturation des produits-finis .....                                         | 11 |
| 6      | ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....                                    | 12 |
| 7      | PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .....                             | 13 |

## **1 NOM DU DEMANDEUR (ODG)**

### **Vendée Qualité**

Maison de l'Agriculture

21 Boulevard Réaumur - 85013 La Roche-sur-Yon Cedex

Tel : 02 51 36 82 68

E-mail : [contact@vendeequalite.fr](mailto:contact@vendeequalite.fr)

Site web : [www.vendee-qualite.com](http://www.vendee-qualite.com)

## **2 DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

Filets de maquereaux en conserve

## **3 DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1 Présentation du produit**

Les filets de maquereaux Label Rouge en conserve sont fabriqués à partir de poissons frais de l'espèce *Scomber scombrus*, sélectionnés selon leur taux de matière grasse et leur calibre. Ils sont cuits au court-bouillon puis parés. Les filets sont levés et mis en boîte à la main, avant d'être recouverts par l'un des milieux de couverture suivants :

- Marinade au vin blanc (recette au Muscadet AOP et aromates)
- Saumure (recette au naturel)
- A la moutarde

Le champ de certification des conserves de maquereaux Label Rouge s'étend de la sélection de la matière première lors de sa réception à l'atelier de transformation, jusqu'à l'expédition des conserves stérilisées.

### 3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison correspond à un produit de gamme moyenne, largement représenté sur le marché français, répondant à la norme « conserves appertisées de maquereaux NF V 45-064 » en vigueur, ayant éventuellement subi une étape de congélation et ne présentant pas de garantie au niveau du taux de matières grasses. Le produit courant doit avoir un milieu de couverture similaire au Label Rouge avec lequel il est comparé.

Le produit courant de comparaison n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

| ETAPE DU PROCESS                                              | PRODUIT LABEL ROUGE                                                                                                      | PRODUIT COURANT DE COMPARAISON                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fraîcheur des poissons à réception                            | Maquereaux frais de catégorie EXTRA ou A                                                                                 | Maquereaux frais ou congelés, de catégorie EXTRA, A ou B                                                                                                                              |
| Espèce de poisson                                             | <i>Scomber scombrus</i>                                                                                                  | Espèces définies dans la norme NF V 45-064 « Conserves appertisées de maquereaux » :<br>- <i>Scomber scombrus</i> ,<br>- <i>Scomber japonicus</i> ,<br>- <i>Scomber colias</i>        |
| Calibre des poissons                                          | 2 à 5 maquereaux/Kg                                                                                                      | Pas de limite                                                                                                                                                                         |
| Taux de matières grasses                                      | 15% minimum                                                                                                              | Pas de taux de matière grasse minimum défini                                                                                                                                          |
| Délai pêche – cuisson                                         | 7 jours maximum                                                                                                          | Jusqu'à 10 jours                                                                                                                                                                      |
| Délai réception atelier de transformation - fin d'emboîtement | 60 heures maximum                                                                                                        | Pas de limite définie                                                                                                                                                                 |
| Cuisson                                                       | Court-bouillon                                                                                                           | Vapeur                                                                                                                                                                                |
| Emboîtement                                                   | Manuel                                                                                                                   | Mécanique                                                                                                                                                                             |
| Nature du vin blanc utilisé pour la marinade au vin blanc     | Muscadet AOP                                                                                                             | Tous types de vins blancs                                                                                                                                                             |
| Nature des arômes                                             | Arômes naturels uniquement                                                                                               | Arômes naturels ou de synthèse                                                                                                                                                        |
| Caractéristiques de la moutarde                               | Il s'agit d'une moutarde de Dijon ou une moutarde à l'ancienne sans conservateur et issue de graines de moutarde non OGM | Tous types de moutarde autorisés. La présence de conservateur dans la moutarde est autorisée. Les graines de moutardes peuvent être OGM.                                              |
| Nombre de filets                                              | 1 à 4 filets par boîte (1/4PL)<br>½ à 3 filets par boîte (1/6 C30)                                                       | Pas de limite définie                                                                                                                                                                 |
| Morceaux et miettes                                           | 20% maximum du poids du poisson, dont 8% maximum de miettes                                                              | Limite définie par la norme NF V45-064 « Conserves appertisées de maquereaux » : tolérance de 30% de morceaux et miettes, dont 10% maximum de miettes par rapport au poids de poisson |
| Maturation des produits finis                                 | 1 mois minimum                                                                                                           | Période de maturation non obligatoire                                                                                                                                                 |

### 3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

**Les caractéristiques certifiées communicantes sont :**

- Préparés à partir de maquereaux frais
- Filets cuits au court-bouillon, levés et disposés à la main

| Exigence                                                       | Impact sur la qualité supérieure du produit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conserves préparées à partir de maquereaux frais               | La fraîcheur des poissons (extra ou A) et le délai pêche-cuisson de 7 jours maximum garantissent au poisson la tendreté de sa chair.<br>Le délai court de mise en œuvre des maquereaux à l'atelier de transformation (60 heures maximum entre la réception à l'atelier de transformation et la fin de l'emboîtement) permet de préserver la fraîcheur du poisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Taux de matières grasses $\geq$ 15%                            | Un taux de matières grasses élevé apporte un goût typique de poisson plus prononcé, et permet d'accentuer le caractère fondant en bouche, lors de la dégustation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Cuisson des maquereaux au court-bouillon                       | Ce type de cuisson permet : <ul style="list-style-type: none"> <li>- De conserver le goût typique de poisson</li> <li>- De préserver la couleur claire des filets</li> <li>- D'éviter le dessèchement de la chair</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Filets levés et disposés à la main                             | Cette action, réalisée manuellement, permet un contrôle supplémentaire et une sélection des filets lors de l'emboîtement. Les filets mis en boîte sont de taille homogène, afin d'assurer une meilleure présentation du produit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Liste positive d'ingrédients composant le milieu de couverture | Afin de conserver la qualité supérieure des maquereaux en conserve, les ingrédients composant le milieu de couverture sont définis : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recette au Muscadet AOP et aromates : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Muscadet AOP</li> <li>o Vinaigre de vin et d'alcool</li> <li>o 4 aromates différents au choix selon la liste positive indiquée</li> </ul> </li> <li>- Recette au naturel : <ul style="list-style-type: none"> <li>o La saumure est composée uniquement d'eau et de sel</li> </ul> </li> <li>- Recette à la moutarde : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Moutarde de Dijon ou moutarde à l'ancienne</li> <li>o Sans conservateur</li> <li>o Non aromatisée</li> <li>o Graines de moutarde non OGM</li> </ul> </li> </ul> |

Les filets de maquereaux sont caractérisés par :

- la couleur claire de leur chair
- leur texture tendre et fondante
- un goût caractéristique de poisson

## 4 TRACABILITE

Les opérateurs concernés par le présent cahier des charges sont les ateliers de transformation.

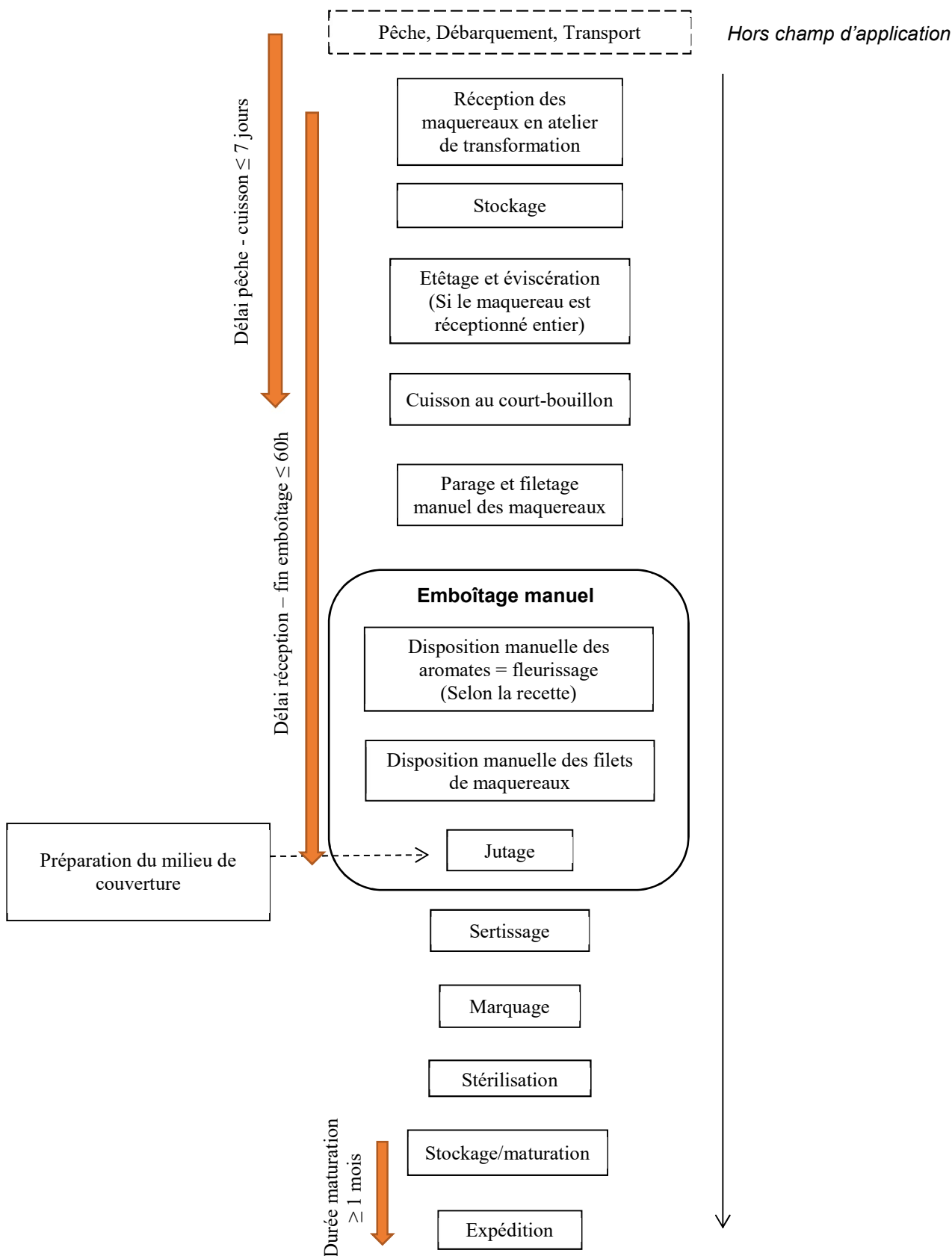
Un lot de maquereaux correspond à 1 bateau + 1 date de pêche + 1 date de réception à l'atelier de transformation.

Ces références aux bateaux et aux dates sont identifiées tout au long du process.

| <b>Etape</b>                                                                     | <b>Informations suivies</b>                                                                             | <b>Document et enregistrement</b>                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Réception des maquereaux                                                         | Fournisseur<br>Produit<br>Date et heure de réception<br>Nom du bateau<br>Date et heure de pêche         | Bon de livraison<br>Fiche de traçabilité interne              |
| Etetage/éviscération<br>(uniquement si les maquereaux sont réceptionnés entiers) | Fournisseur<br>Produit<br>Date et heure de réception<br>Nom du bateau<br>Date de pêche                  | Fiche de traçabilité interne                                  |
| Fabrication                                                                      | Fournisseur<br>Date et heure de réception<br>Nom du bateau<br>Date de pêche<br>Date et heure de cuisson | Fiche de traçabilité interne<br>Fiche de suivi de fabrication |
| Conditionnement et marquage                                                      | Nom du bateau<br>Date de pêche<br>DDM                                                                   | Fiche de suivi de fabrication<br>Marquage des boîtes          |
| Stockage                                                                         | Identification des boîtes :<br>Nom du bateau<br>Date de pêche<br>DDM                                    | Gestion des entrées et des sorties                            |

## 5 METHODE D'OBTENTION

### 5.1 Schéma de vie



## 5.2 Description des étapes

### 5.2.1 Réception en atelier de transformation

| PM  | Point de maitrise                                                   | Valeur cible                                                                                                                                                        |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PM1 | Espèce sélectionnée                                                 | <i>Scomber scombrus</i>                                                                                                                                             |
| PM2 | Etat de fraîcheur des poissons à réception                          | Maquereaux frais<br>Catégorie Extra ou A<br>Personnel formé à la cotation fraîcheur                                                                                 |
| PM3 | Température des maquereaux à réception en atelier de transformation | Présence de glace obligatoire<br>Température positive $\leq 2^{\circ}\text{C}$<br>Si débarquement < 4 heures après la pêche :<br>$T^{\circ} \leq 8^{\circ}\text{C}$ |
| PM4 | Taux de matière grasse des maquereaux                               | $\geq 15 \%$                                                                                                                                                        |
| PM5 | Calibre des maquereaux                                              | 2 à 5 maquereaux au kg                                                                                                                                              |
| PM6 | Présentation des maquereaux à réception                             | Entiers ou étêtés-éviscérés                                                                                                                                         |

### 5.2.2 Stockage avant transformation

| PM  | Point de maitrise                                                    | Valeur cible                                  |
|-----|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| PM7 | Température ambiante de stockage des maquereaux avant transformation | Température positive $\leq 2^{\circ}\text{C}$ |

### 5.2.3 Etêtage-éviscération

| PM  | Point de maitrise      | Valeur cible                                                                    |
|-----|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| PM8 | Etêtage / Eviscération | Obligatoire sur les poissons réceptionnés entiers (non étêtés et non éviscérés) |

#### 5.2.4 *Caractéristiques de la marinade (uniquement pour la recette au Muscadet AOP)*

| PM   | Point de maitrise   | Valeur cible                                                                                    |
|------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PM9  | Vinaigre            | Vinaigre de vin blanc<br>Vinaigre d'alcool (facultatif)<br>Degré acétimétrique $\geq 6,5^\circ$ |
| PM10 | Vin blanc           | Muscadet AOP $\geq 10\%$ du volume de la marinade                                               |
| PM11 | Arômes (facultatif) | Arômes naturels uniquement<br>Arôme de poisson interdit                                         |

#### 5.2.5 *Principales caractéristiques de la recette à la moutarde*

| PM   | Point de maitrise      | Valeur cible                                                                                                                                                                                 |
|------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PM31 | Teneur en moutarde     | $\geq 26\%$ du poids du milieu de couverture                                                                                                                                                 |
| PM32 | Qualité de la moutarde | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moutarde de Dijon ou moutarde à l'ancienne</li> <li>- Sans conservateur</li> <li>- Non aromatisée</li> <li>- Graines de moutarde non OGM</li> </ul> |

#### 5.2.6 *Cuisson au court-bouillon*

| PM   | Point de maitrise         | Valeur cible                                                                                                                                                                    |
|------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PM12 | Délai pêche - cuisson     | $\leq 7$ jours                                                                                                                                                                  |
| PM13 | Cuisson au court-bouillon | Obligatoire<br>Composition : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau</li> <li>• Sel marin</li> <li>• Epices/aromates : poivre, thym, laurier et clou de girofle</li> </ul> |
| PM14 | Température de cuisson    | A $95^\circ\text{C} \pm 3^\circ\text{C}$                                                                                                                                        |
| PM15 | Temps de cuisson          | 20 à 30 minutes à température de cuisson                                                                                                                                        |

### 5.2.7 *Filetage et parage des filets*

| PM   | Point de maitrise                                                              | Valeur cible                                                    |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| PM16 | Filetage<br>(Séparation des filets de l'arête centrale de façon longitudinale) | Manuel<br>Maintien de la peau                                   |
| PM17 | Parage des filets                                                              | Absence d'arêtes dorsales, de nageoires dorsales et de laitance |
| PM18 | Découpe des filets                                                             | Découpe manuelle des filets dans le sens de la longueur         |
| PM19 | Morceaux et miettes                                                            | 20% maximum du poids de poisson, dont 8% maximum de miettes     |

### 5.2.8 *Sélection et disposition des aromates (uniquement pour la recette au Muscadet AOP)*

| PM   | Point de maitrise                           | Valeur cible                                                                                                                                                                             |
|------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PM20 | Liste positive des ingrédients              | 4 au total parmi :<br>câpre, persil, basilic, origan, estragon, laurier, coriandre, poivre<br>carotte, oignon, cornichon, poivron<br>citron frais sans traitement chimique après récolte |
| PM21 | Disposition des aromates<br>(= fleurissage) | Disposés au fond de la boîte avant les filets de maquereaux                                                                                                                              |

### 5.2.9 *Emboitage et jutage*

| PM   | Point de maitrise                                | Valeur cible                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PM22 | Emboîtage                                        | Manuel                                                                                                                                                                                                                                                  |
| PM23 | Disposition des maquereaux                       | <u>Recette au naturel</u> : Filets de maquereaux disposés directement dans la boîte<br><u>Recette Muscadet AOP</u> : Filets de maquereaux disposés au-dessus des aromates<br><u>Recette à la moutarde</u> : Filets de maquereaux disposés dans la boîte |
| PM24 | Nombre de filets par boîte en fonction du format | - format 1/4PL : 1 à 4 filets                                                                                                                                                                                                                           |

|      |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                              | (soit 2 à 8 « demi-filets » ou « quarts de maquereaux »)<br>- format 1/6 C30 : ½ à 3 filets<br>(soit 1 à 6 « demi-filets » ou « quarts de maquereaux »)                                                                                                                |
| PM25 | Jutage                                                                       | <u>Recette au naturel</u> : à base de saumure (composée d'eau et de sel)<br><u>Recette Muscadet AOP</u> : à base de marinade (composition décrite plus haut)<br><u>Recette à la moutarde</u> : à base de moutarde (caractéristiques de la moutarde décrites plus haut) |
| PM26 | Délai réception des maquereaux atelier de transformation – fin d'emboîtement | ≤ 60 heures                                                                                                                                                                                                                                                            |

#### 5.2.10 Stérilisation

| PM   | Point de maitrise       | Valeur cible                                                                                                                    |
|------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PM27 | Barème de stérilisation | <u>Recettes au naturel et à la moutarde</u> : ≥ 23 min à 118°C<br><u>Recette au Muscadet AOP et aromates</u> : ≥ 18 min à 118°C |

#### 5.2.11 Stockage et maturation des produits-finis

| PM   | Point de maitrise | Valeur cible                          |
|------|-------------------|---------------------------------------|
| PM28 | Maturation        | ≥ 1 mois                              |
| PM29 | DDM               | 3 ans à partir du jour de fabrication |

## 6 ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

| PM   | Point de maitrise | Valeur cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PM30 | Etiquetage        | <p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit label rouge mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le logotype « Label Rouge » dans le respect de sa charte graphique,</li><li>• Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 01/10</li><li>• Les caractéristiques certifiées communicantes :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Préparés à partir de maquereaux frais</li><li>○ Filets cuits au court-bouillon, levés et disposés à la main</li></ul></li><li>• Le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : nom et adresse postale ou web</li></ul> <p><i>VQ<br/>21 boulevard Réaumur<br/>85013 La Roche sur Yon<br/>www.vendee-qualite.com</i></p> |

## 7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Le tableau ci-dessous indique les principaux points à contrôler qui garantissent la qualité supérieure du produit Label Rouge.

| PM   | Principaux points à contrôler                                                              | Méthode d'évaluation     |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| PM1  | Espèce <i>Scomber scombrus</i>                                                             | Visuelle et documentaire |
| PM2  | Maquereaux frais (Etat de fraîcheur Extra ou A)                                            | Visuelle et documentaire |
| PM4  | Taux de matière grasse des maquereaux : 15 % minimum                                       | Documentaire et analyse  |
| PM12 | Délai « pêche-cuisson » : 7 jours maximum                                                  | Documentaire             |
| PM13 | Cuisson au court-bouillon                                                                  | Visuelle et documentaire |
| PM16 | Filetage manuel                                                                            | Visuelle                 |
| PM22 | Emboitage manuel                                                                           | Visuelle                 |
| PM26 | Délai « réception des maquereaux atelier de transformation-fin d'emboitage » : 60h maximum | Documentaire             |

|                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ANNEXE : Description de la méthode d'analyse utilisée pour la mesure du taux de matière grasse</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Sous la responsabilité de l'opérateur, une analyse est réalisée en début de saison afin de valider le taux de matière grasse des maquereaux, suivant la norme AFNOR NF V04-403, par un laboratoire accrédité.

Les autocontrôles, réalisés pour chaque lot, suivent ce protocole :

- Prélèvement d'un échantillon contenant 6 à 8 poissons par lot
- Réalisation d'un broyat de la chair des poissons
- Déshydratation à l'aide d'un dessiccateur

Le pourcentage d'humidité de l'échantillon est indiqué par le dessiccateur

Le calcul du taux de matière grasse est déterminé ainsi :

Pourcentage de matière grasse = fonction\* - pourcentage d'humidité

*\* La fonction est déterminée une fois par an en début de campagne, sur la base des résultats d'analyses réalisées par un laboratoire accrédité et suivant la norme AFNOR NF V04-403, lors de la campagne précédente (au moins 1 analyse par mois et par atelier de transformation).*